

Пожар на кухне или на балконе

Наиболее масштабные возгорания наблюдаются на кухне и на балконе. Это те места, где, как правило, сосредоточены старые вещи, масляные вещества. Поэтому, совершенно логично, что именно здесь наблюдаются наиболее масштабные возгорания, потушить которые не так уж и легко.

Не стоит забывать, **что опасно хранить на кухне, а также на балконе легковоспламеняющиеся вещества, старые тряпки**, не смотря на то, что вы, возможно, считаете эти помещения наиболее приемлемыми для подобных вещей.

Причиной сильнейшего пожара на балконе может стать всего один окурок, небрежно брошенный соседом вниз, но сменивший направление под воздействием ветра. Если, ссылаясь на застекление балкона, вы утверждаете, что с вами такое в принципе не может произойти, вы недооцениваете опасность. Ведь у каждого застекленного наглухо балкона, есть хоть одна небольшая форточка, которая, время от времени, все же бывает открытой. А этого вполне достаточно, чтобы не затушенный окурок оказался на вашем балконе и стал причиной серьезного пожара.

Если все же имеется необходимость осуществлять хранение каких-либо вещей на балконе, следует изготовить металлические ящики, куда все и складировать. Кроме того, наготове всегда должно стоять ведро с песком. Не поленитесь принести его на балкон. Это дело двух-трех минут, а впоследствии именно оно уберезит ваше имущество от уничтожения.

Кухня является настоящей зоной повышенной пожароопасности. Шансов чему-то загореться здесь гораздо больше, чем в любом другом месте квартиры, так как тут постоянно присутствует открытый огонь. Этот факт и диктует свои правила.

В первую очередь, не захламляйте кухню старыми вещами, макулатурой, любыми другими предметами, которые даже теоретически могли бы послужить распространению огня.

Во-вторых, не держите в непосредственной близости от огня упаковки с маслом и другими легковоспламеняющимися веществами.

В-третьих, следите за вашими занавесками, особенно если существует вероятность, что при дуновении ветра они окажутся вблизи плиты, причем как газовой, так и электрической, ведь всего доли секунды достаточно для того, чтобы они вспыхнули.

Но что делать, если пожар уже возник?

Если загорелось масло на сковороде или в кастрюльке с низкими бортами, а это одна из самых распространенных причин происхождения пожара, первым делом следует остановить подачу газа или электроэнергии к плите. Затушить пылающую сковородку или кастрюлю поможет мокрая тряпка, наброшенная сверху, причем ткань категорически запрещено снимать до полного остывания масла, иначе доступ воздуха поможет огню разгореться вновь. Однако перед тем как все это произвести во избежание травм закрутите свои руки в мокрое грубое полотно (такое, всегда должно присутствовать на кухне). Если кипящее масло или жир попало на стены и пол, воспользуйтесь

обычным стиральным порошком как порошковым огнетушителем. Помните, что водой заливать горящее масло не безопасно и не эффективно!

Когда снимаете горящую сковородку с огня, не забудьте поставить ее на огнеупорную поверхность. Пользуйтесь вытяжкой, которая не только уничтожит неприятные запахи, но и затянет лишний жир. Однако, не стоит забывать, что вовремя не почищенный фильтр вытяжки может легко воспламениться.

При перегреве плиты (в случае с электрическими плитами), прежде всего, необходимо ее отключить, а только потом положить на раскаленную спираль влажную тряпку.

Не забывайте, что кроме прочего, на каждой кухне имеются какие-либо электроприборы: фритюрница, электрочайник, микроволновая печь и т.д. Они также могут воспламениться в результате короткого замыкания. Не оставляйте их без присмотра!

Источник: <http://stolingim.narod.ru/>